

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平9-47265

(43) 公開日 平成9年(1997)2月18日

(51) Int.Cl. ⁶	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L 1/48			A 2 3 L 1/48	
A 2 3 B 4/06	5 0 1		A 2 3 B 4/06	5 0 1 B
A 2 3 L 1/317			A 2 3 L 1/317	Z
3/365			3/365	Z

審査請求 未請求 請求項の数2 F D (全 2 頁)

(21) 出願番号 特願平7-225890

(22) 出願日 平成7年(1995)8月10日

(71) 出願人 393012345

株式会社さんれい

島根県安来市亀島町12番地3

(72) 発明者 船越 元照

島根県安来市亀島町12番地3 株式会社さ

んれい内

(74) 代理人 弁理士 河野 誠

(54) 【発明の名称】 ハンバーグの製造方法及び調理方法

(57) 【要約】

【課題】 解凍後の保型性がよく、ハンバーグ独特の旨みを保持したハンバーグの製造及び調理方法を提供する。

【解決手段】 生のひき肉及びみじん切りされた玉ねぎを含むハンバーグ素材を混合練成して成形した生地の上に焦げ目を付し、解凍後内部を生の状態で保持するように焦熱加工し、焦熱加工後の生地を冷凍する。また冷凍保存された生地を加熱加工して調理する。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 生のひき肉及びみじん切りされた玉ねぎを含むハンバーグ素材を混合練成して成形した生地の上に焦げ目を付し、内部を生の状態で保持するように焦熱加工し、焦熱加工後の生地を冷凍するハンバーグの製造方法。

【請求項2】 冷凍保存された生地を加熱加工するハンバーグの調理方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】この発明はハンバーグの製造方法と調理方法に関する。

【0002】

【従来の技術】従来店頭販売されるハンバーグには生地を成形したままの生ハンバーグと、成形後の生地を表面に焦げ目を付し且つ内部まで加熱されるように加熱加工し、あるいは表面のみ焦げ目を付すように焦成した後、内部は蒸煮により加熱した焼ハンバーグとが知られている。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】しかし上記生ハンバーグは家庭等でフライパンやオーブン等による熱調理をするに調理に長時間を要するほか、調理に馴れない者にとっては程よい加熱加減が難しいという問題がある。一方電子レンジによるマイクロ波加熱を行った場合、表面が柔らかいまま加熱するのでハンバーグステーキ独特の香ばしさや歯ざわりが得られないほか、内部加熱で発生する水蒸気により型崩れが生じ易い等の欠点がある。

【0004】また焼ハンバーグは一旦内部迄加熱され且つ表面に焦げ目が形成されているので、上記のような問題は改善されるが、内部加熱されたものを一旦冷却したものを再加熱するので、生の生地を加熱調理した場合のようなハンバーグステーキ独特のジューシー感、風味、食感等が消失するという欠点がある。

【0005】

【課題を解決するための手段】上記のような問題点を解決するための本発明の方法は、生のひき肉及びみじん切りされた玉ねぎを含むハンバーグ素材を混合練成して成形した生地の上に焦げ目を付し、内部を生状態で保持するように焦熱加工し、焦熱加工後の生地を冷凍し、またはこれを再加熱して調理することを特徴としている。

【0006】

【発明の実施の形態】以下本発明の実施の形態につき詳述すると、まずひき肉、パン粉、鶏卵、塩、ナツメグ、コショウ、化学調味料、中位の玉ねぎのみじん切り等それぞれ適量ずつをよく混ぜあわせて成形可能に練った後、生地を小判型か円形に成型する。

【0007】上記成形生地の表裏両面を予め220℃位

に加熱された鉄板又はセラミックスプレート等からなる加熱プレートに、片面をそれぞれ1分30秒前後接触させ、各面に程よい焦げ目が形成される程度に加熱（焦熱）する。この焦熱により表面に焦げ目が形成されるのは勿論であるが、表面約0.5～1.0mm程度が加熱硬化して殻状の表皮により、その内部は生の生地そのまま保存される。そしてこの表皮により成形生地自体の形崩れが防止される。

【0008】上記のように両面を焦熱された成形生地は直ちに冷凍し、冷凍生地としてパッケージングされた後、冷凍状態のままで保存流通され、店頭販売に供される。

【0009】そして消費者は表面に焦げ目が付され且つ硬化された状態の冷凍生地を購入し、家庭では解凍加熱するだけで食用可能に調理することができ、この時表面は既に一度熱通しされているので、これを内部から加熱されるマイクロ波（電子レンジ）加熱又は内部まで十分に加熱されるオープン加熱等により調理すれば、生の生地そのまま加熱するより短時間で調理できることになる。

【0010】また上記ハンバーグは表面は一度熱通しされて加熱硬化しているが、内部は生のひき肉、玉ねぎ、鶏卵等がミックスされたままで初めて加熱調理されるので、各材料が相互に調味された出来上がりのハンバーグ独特の味、風味、食感をもっており、しかも加熱による型崩れや香ばしさの消失等の問題もない。

【0011】なお、上記方法により製造したハンバーグと生ハンバーグ及び焼ハンバーグを中蒸ししたものの各冷凍品とをそれぞれマイクロ波（電子レンジ）加熱して試食した結果、味及び食感の点では本案のものが表面が程よい堅さを保って内部がジューシー感到に富んだ味であるのに対し、生ハンバーグの場合内部がジューシー感到に富んでいるものの、本案のもの以外はいずれも水っぽくベタついた食感で、焼ハンバーグは味覚的にハンバーグ本来の味に乏しく生ひき肉や玉ねぎ、鶏卵の混ざり合った独特の味が消失していた。

【0012】また生ハンバーグは他の2者に比して外観上も仕上がりが焼物より煮物の色に近く且つ解凍後の保型性に乏しいという欠点があるほか、調理時間も長くなった。

【0013】

【発明の効果】以上のように構成される本発明の方法によれば、上表面が焼かれて薄皮状に硬化しているので取り扱い時及び加熱調理時に型崩れが防止されるとともに、表面の焦げ目によって食した時の香ばしさ歯ざわり、食感も良好であるほか、内部は生の状態で加熱するため内部は柔らかさを保って旨みも消失することなく、ハンバーグ本来のジューシー感をもった味を備えている。また調理時間も生のものに比して短時間で済むという利点がある。